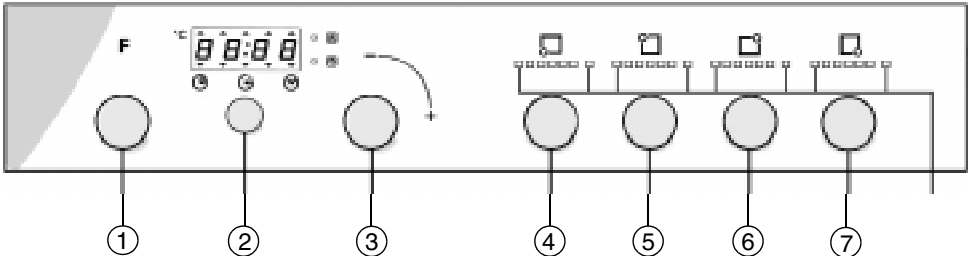


- Pierwsze-Ostatnie...** położenia półek
- 1. Panel sterowania
  - 2. Wentylator chłodzący\* (nie widoczny)
  - 3. Górny element grzewczy (może być obniżony)
  - 4. Oświetlenie piekarnika
  - 5. Okrągły element grzewczy (nie widoczny)
  - 6. Wentylator
  - 7. Dolny element grzewczy (nie widoczny)
  - 8. Zawiasy drzwiczek piekarnika
  - 9. Drzwi piekarnika
- \*UWAGA.:** Wentylator chłodzący załącza się jedynie wówczas gdy piekarnik osiągnie określona temperaturę. Wentylator chłodzący pracuje z dwiema prędkościami:
- 1) Pełna prędkość
  - 2) Zredukowana prędkość
- Prędkość wentylatora zależy od temperatury urządzeń. Wentylator może w dalszym ciągu pracować, nawet po wyłączeniu piekarnika i /lub płyty kuchennej, dla zapewnienia dostatecznego chłodzenia.

- AKCESORIA**
- Ruszt
  - Tacka do pieczenia
  - Tacka do ociekania

TABELA FUNKCJI PIEKARNIKA

Symbol funkcji	Funkcja	Nastawiona temperatura/poziom	Opis funkcji (szczegóły podano w instrukcji obsługi)
0	PIEKARNIK WYŁĄCZONY	-	-
	OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	-	Służy do załączenia oświetlenia piekarnika.
	MLTF (Utrzymanie ciepła)	35C	Służy do utrzymania stałej temperatury, 35°C lub 60°C.
	STATYCZNA	200C	Służy do pieczenia na jednym poziomie piekarnika. Podgrzewanie.
	PIECZENIE CIAST (Statyczna + wentylator)	175C	Służy do pieczenia na dwóch poziomach w tej samej temperaturze.
	WENTYLATOR	160C	Służy do pieczenia na więcej niż jednym poziomie w tej samej temperaturze.
	TURBOWENTYLATOR	160C	Służy do pieczenia: dużych kawałków ciast owocowych, nadziewanych jarzyn, potraw zapiekanych, drobiu.
	Grill	3	Służy do pieczenia małych kawałków mięsa, tostów itp.
	TURBOGRILL (Grill + Wentylator)	3	Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa.
	PROGRAM	P1	Służy do pieczenia pizzy, chleba i placków.
	PODGRZEWANIE (BOOSTER)	200C	Służy do szybkiego podgrzewania piekarnika.



- 1. Pokrętko wyboru: służy do wybrania funkcji piekarnika.
  - 2. Przycisk służący do wybierania i zatwierdzania różnych operacji (uruchamia się po jednorazowym wciśnięciu).
  - 3. Pokrętko służące do ustawiania: aktualnej godziny, czasu pieczenia, godziny wyłączenia pieczenia, temperatur, poziomów mocy i rodzaju pieczenia (Funkcja P).
  - 4. Pokrętko regulacyjne przedniej, lewej strefy gotowania\* 0 1 ... 10
  - 5. Pokrętko regulacyjne tylnej, lewej strefy gotowania\* 0 1 ... 10
  - 6. Pokrętko regulacyjne tylnej, prawej strefy gotowania\* 0 1 ... 10
  - 7. Pokrętko regulacyjne przedniej, prawej strefy gotowania\* 0 1 ... 10
  - 8. Lampki kontrolne płyty kuchennej
- \*) Pokrętła regulacyjne płyty kuchennej nie są zamienne. Po czyszczeniu lub naprawie, muszą zostać założone na swoje oryginalne miejsce.

- Pokrętła wciskane-zwalniane**
- Aby uruchomić taki typ pokrętła, należy je wcisnąć do połowy.
  - Ustawić pokrętko na żądane położenie.
  - Gdy pieczenie jest zakończone, obrócić pokrętko z powrotem w położenie oznaczone “0” i nacisnąć je ponownie, aby przywrócić początkowe ustawienie.

TABELA FUNKCJI PŁYTY KUCHENNEJ

Symbol funkcji	Funkcja	Opis funkcji (szczegóły podano w instrukcji obsługi)
	UTRZYMANIE CIEPŁA	Stać temperatura, 60°C.
	PODWÓJNA STREFA (gotowania)	Służy do rozszerzenia ogrzewanego obszaru o drugą strefę gotowania, owalną lub prostokątną.
	ICP	Służy do intensyfikacji ogrzewania wygranej strefy gotowania.
	SZYBKIE GOTOWANIE	Służy do szybkiego zagotowania wody.
	WOLNE PODGRZEWANIE	Stać temperatura, 35°C.
1-10	POZIOMY MOCY	-

**URUCHAMIANIE PIEKARNIKA**

Gdy piekarnik zostanie podłączony do zasilania po raz pierwszy lub podłączony ponownie po awarii zasilania, na wyświetlaczu pojawi się “STOP”.

**Aby uruchomić piekarnik:**

- Obrócić pokrętko 1 w położenie “0”.
- nacisnąć przycisk 2. Na wyświetlaczu pokaże się “--:--”.





































**OPIS PODAJĄCY SPOSÓB UŻYWANIA PIEKARNIKA ZNAJDUJE SIĘ NA KARCIE OPISOWEJ PROGRAMATORA.**

## TABELE PIECZENIA POTRAW


















POTRAWA	Funkcja	Podgrzewanie (10 min.)	Poziom (od dołu piekarnika)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
<b>Mięso</b> Jagnię koźlą, baranina		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Pieczeń (cielęca, wieprzowa, wołowa) (kg. 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Kurczak, królik, kaczka		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Indyk (kg. 6) + poziom, 3 przyrumienianie		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Gęś (2 Kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
<b>RYBA (W CAŁOŚCI) (1-2 kg)</b> Okoń, tuńczyk, łosoś, pstrąg		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
<b>RYBA (KOTLETY) (1 kg.)</b> miecznik, tuńczyk, łosoś, dorsz		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

**UWAGA:** Gdy pieczenie jest wykonywane za pomocą funkcji z załączonym wentylatorem lub statycznej, zaleca się również załączenie funkcji Przyrumieniania (poziom 1 do 3).

POTRAWA	Funkcja	Podgrzewanie (10 min.)	Poziom (od dołu piekarnika)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
<b>Jarzyny</b> Nadziewana papryka		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Nadziewane pomidory		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Pieczone ziemniaki		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Surowe jarzyny zapiekane (np. fenkuły, kapusta, szparagi, seler)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

POTRAWA	Funkcja	Podgrzewanie (10 min.)	Poziom (od dołu piekarnika)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
<b>DESERY, CIASTA, ITP.</b> Ciasta drożdżowe (biszkopty)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Placki nadziewane (z serem)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Ciasta owocowe		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Strudel z jabłkami		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Herbatniki		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Ciasto francuskie z kremem		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Placki pikantne		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Łazanki		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Placki z nadzieniem owocowym np. Ananasy, brzoskwinie		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Bezy		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Paszteciki		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Suflety		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50

## TABELA PIECZENIA DLA FUNKCJI GRILL

POTRAWA	Funkcja	Podgrzewanie (5 min.)	Poziom (od dołu piekarnika)	Stopień przyrumienienia	Czas pieczenia (minuty)
Befsztiki z polędwicy		X	4	5	35 - 45
Kotlety		X	4	5	30 - 40
Kiełbaski		X	4	5	30 - 40
Kotlety wieprzowe		X	4	5	25 - 35
RYBY		X	4	5	30 - 40
Udka kurczaka		X	4	5	35 - 40
Kebaby		X	4	5	30 - 35
Żeberka		X	4	5	20 - 35
Półówki kurczaka		X	3	5	45 - 50
Półówki kurczaka		-	3	5	45 - 55
Kurczak w całości		-	3	5	60 - 70
Pieczeń (wieprzowina, wołowina)		-	3	5	75 - 90
Kaczka		-	2	5	80 - 90
Udziec z jagnięcia		-	3	5	90 - 120
Pieczeń wołowa		-	3	5	90 - 120
Pieczone ziemniaki		-	3	5	40 - 50
Kotlety z miecznika		-	3	5	35 - 45